کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
چکن پاپ کارن

چکن پاپ کارن

اجزاء:

بون لیس چکن------------- 2/1کلو

لہسن پاؤڈر------------ ایک چائے کا چمچہ

میدہ------------- ایک کھانے کا چمچہ

اوریگانو------------ 3/1چائے کا چمچہ

بیزل-------------- 3/1چائے کا چمچہ

پسی سفید مرچ-------------- 3/1چائے کا چمچہ

پیپریکا پاؤڈر------------- 2/1چائے کا چمچہ

آئسنگ شوگر------------- 2/1چائے کا چمچہ

انڈے کی سفیدی------------- 2عدد

دودھ------------ 2/1کپ

بریڈ کرمبز-------------- 1-2کپ

تیل--------- تلنے کے لئے

نمک------------- حسبِ ذائقہ

ترکیب:

2/1کلو بون لیس چکن کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اب مکسنگ باؤل میں ایک کھانے کا چمچہ میدہ،3/1 چائے کا چمچہ اوریگانو،3/1 چائے کا چمچہ بیزل، 3/1 چائے کا چمچہ پسی سفید مرچ، 2/1 چائے کا چمچہ پیپریکا پاؤڈر، حسبِ ذائقہ نمک،ایک چائے کا چمچہ لہسن پاؤڈراور 2/1چائے کا چمچہ آئسنگ شوگرشامل کرکے مکس کرلیں۔اس کے بعد2/1کپ دودھ اور2عددانڈے کی سفیدی کو پھینٹ لیں۔پھر1-2کپ بریڈ کرمبز کو پلیٹ پر پھیلائیں اور تیل گرم کرلیں۔اب چکن کو پہلے مکسچر سے میری نیٹ کرلیں۔پھر اسے انڈے والے بیٹر میں ڈپ کرکے بریڈ کرمبز سے کوٹ کریں اور فرائی کرلیں۔اسکے بعد نکال کرٹشو پیپر پر ڈالتے جائیں،تاکہ سارا تیل جذب ہوجائے آخ میںسلاد پتے سے گانش کرکے سرو کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کردیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784